

I6GG1G/UA



English

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

Contents



Română

Instrucюiuni de folosire

ARAGAZ єі CUPTOR

Sumar

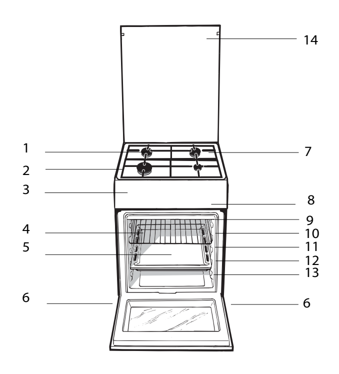


Українська

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ

Зміст



GB
Description of the appliance
Overall view

1 Hob burner
2 Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7.Containment surface for spills
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14.Glass Cover *(Available only on certain models)



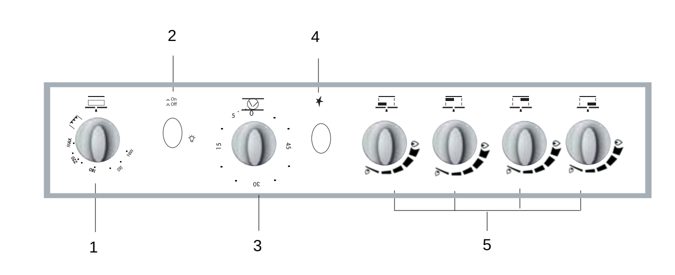
Опис плити
Загальнии вигляд

1.**Газовий пальник**
2.**Піддон на випадок переливань**
3.Панель управління
4.Полка РЕШІТКИ
5.Полка ДЕКО
6.Лапка для налаштування
7.Поверхня для збирання збіглої рідини
8.НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
9.положення 5
10.положення 4
11.положення 3
12.положення 2
13.положення 1
14.Скляна кришка (Є лише в деяких моделях.)



Descriere aparatului
Vedere de ansamblu

1.Arzătoare pe gaz
2.Grătare plită
3. Panou frontal de control
4. Grătarul cuptorului
5. Tavă de coacere
6. Picioare reglabile
7. Plită
8. GHIDAJE alunecare rafturi
9. nivelul 5
10. nivelul 4
11. nivelul 3
12. nivelul 2
13. nivelul 1
14. Capacul din sticlă
(prezent doar la anumite modele)



GB Description of the appliance

Control panel

1.OVEN AND GRILL CONTROL knob
2.OVEN LIGHT / ROTISSERIE button
3.TIMER knob
4.GAS BURNER IGNITION button
5.Hob BURNER control knob



Опис плити

Панель управління

1. Ручка ДУХОВКА й гриля
2.КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
3.Сукоятка ТАЙМЕРА
4. Автоматичне запалювання
5.Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні



Descriere aparatului

Panoul de control

1.Buton de comandã pentru cuptor ºi grill
2.Buton pentru activarea luminii din cuptor/ rotisserie
3.Buton cronometru
4.Buton pentru activarea aprinderii electronice
5.Butoane comandi ochiuri aragaz



Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid fro
the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity
.

UA

ЗАПОБІЖНИХ ЗАХОДІВ

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.
УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.
НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.
Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.
Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.
Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.
Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.
УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.
УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад
! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.

RO

ATENÞIE

ATENÞIE: Acest aparat ºi pãrþile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.
Trebuie sã fiþi atenþi ºi sã nu atingeþi elementele de încãlzire.
Îndepãrtaþi copiii sub 8 ani dacã nu sunt supravegheaþi continuu.
Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani ºi de persoane cu capacitãþi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fãrã experienþã ºi cunoºtinþe dacã se aflã sub o supraveghere corespunzãtoare sau dacã au fost instruiþi cu privire la folosirea aparatului în mod sigur ºi dacã îºi dau seama de pericolele corelate.
Copiii nu trebuie sã se joace cu aparatul. Operaþiunile de curãþare ºi de întreþinere nu trebuie sã fie efectuate de copii fãrã supraveghere.
ATENÞIE: Lãsarea unui aragaz nesupravegheat cu grãsimi ºi uleiuri poate fi periculoasã ºi poate provoca un incendiu.
Nu trebuie NICIODATÃ sã încercaþi sã stingeþi o flacãrã/incendiu cu apã, ci trebuie sã stingeþi aparatul ºi sã acoperiþi flacãra, de exemplu cu un capac sau cu o pãturã ignifugã.
Nu folosiþi produse abrazive, nici perii de metal tãioase pentru a curãþa uºa de sticlã a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafaþa, provocând astfel spargerea geamului.
Suprafeþele interne ale sertarului (dacã este prezent) se pot încãlzi.
Nu folosiþi niciodatã aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curãþa aparatul.
Eliminaþi eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideþi capacul din sticlã (dacã este prezent) cu arzãtoarele de gaz sau plita electricã încã calde.
ATENÞIE: Asiguraþi-vã cã aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutãrilor.
ATENÞIE: folosirea unor protecþii necorespunzãtoare ale plitei poate provoca accidente.
ATENbIE: Asiguraci-v c aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutrilor.
!Când introduceţi grătarul, asiguraţi--vă că opritorul este îndreptat în sus şi în partea din spate a cavităţii .

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

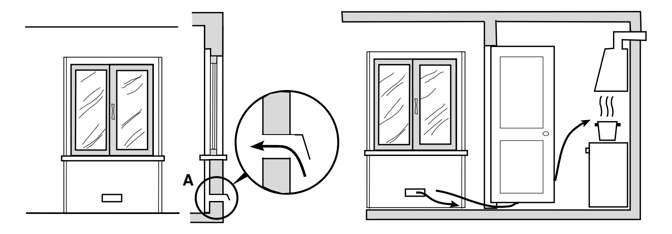
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

Adjacent room
Room
requiring
ventilation



Ventilation opening for comburent air

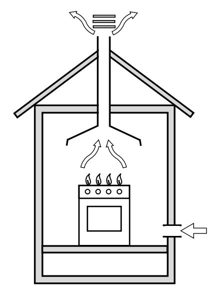
Increase in the gap between the door and the flooring

A **B**

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

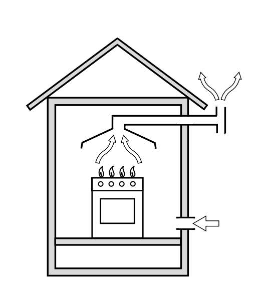
Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).





Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

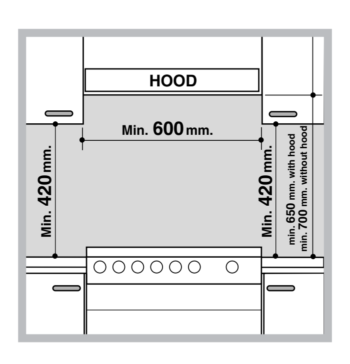
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

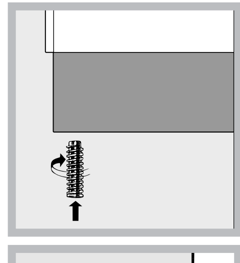
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).



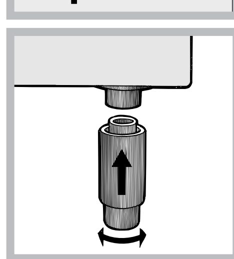
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current national legislation (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

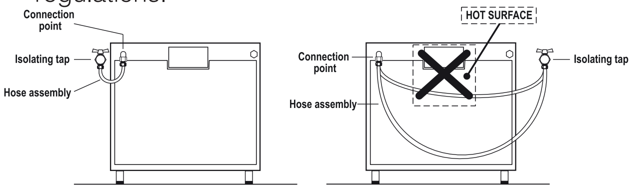
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

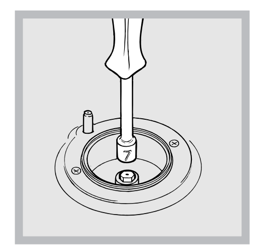
! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).



Adapting the hob

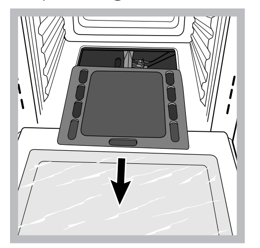
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

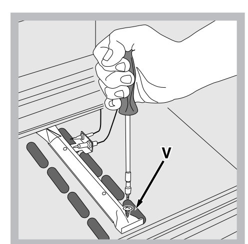
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

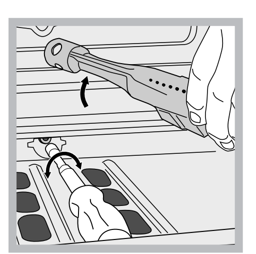
Replacing the oven burner nozzle:



1. Open the oven door fully
2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).



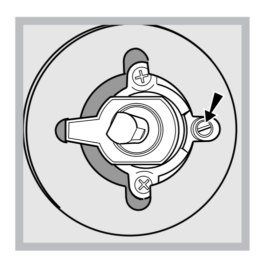
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

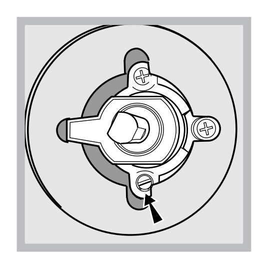


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.

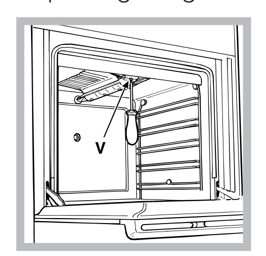




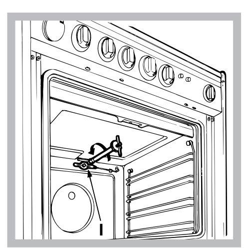
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.

TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
CE	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

Table of burner and nozzle specifications

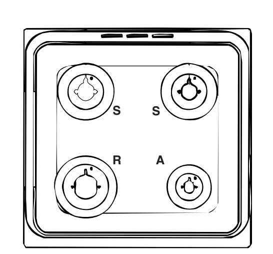
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	Flow* g/h **	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	132	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C 1013 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.



I6GG1G/ UA

Start-up and use

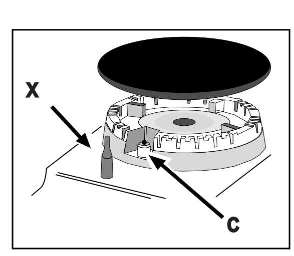
Using the hob

GB

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the symbol, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.



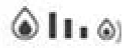
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

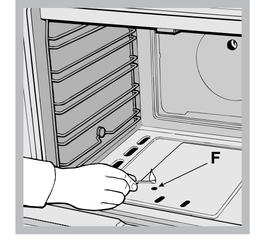
! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.



Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.
If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol, then hold the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

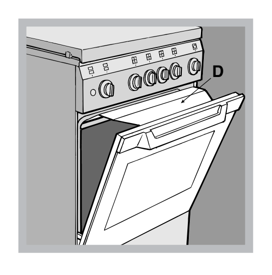
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the ⊡ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.
If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol ☆, then hold the OVEN control knob and turn it in an clockwise direction, towards the ⊡ position. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

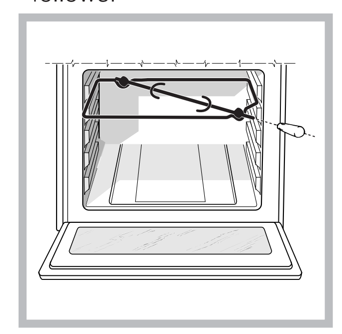
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.

Turnspit

To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

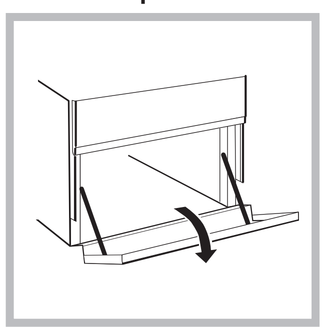
Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

Lower compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

Oven cooking advice table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Pasta bakes	2.5	3	210	15	75-80
Meat					
Veal	1.7	3	230	15	85-90
Chicken	1.5	3	220	15	110-115
Turkey	3.0	3	Max	15	95-100
Duck	1.8	3	230	15	120-125
Rabbit	2.0	3	230	15	105-110
Pork	2.1	3	230	15	100-110
Lamb	1.8	3	230	15	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentex	1.5	3	210-230	15	60-65
Trout baked in paper	1.0	3	210-230	15	40-45
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	Max	15	30-35
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1.0	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	200	15	50-55
Grill cooking					
Toasted sandwiches	n.° 4	4			4-5
Pork chops	1.5	4			30
Mackerel	1.1	4			35
Rotisserie					
Veal on the spit	1	2			80
Chicken on the spit	2	2			90

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**•The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance



Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

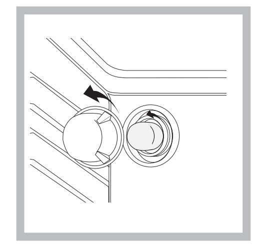
Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.



Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

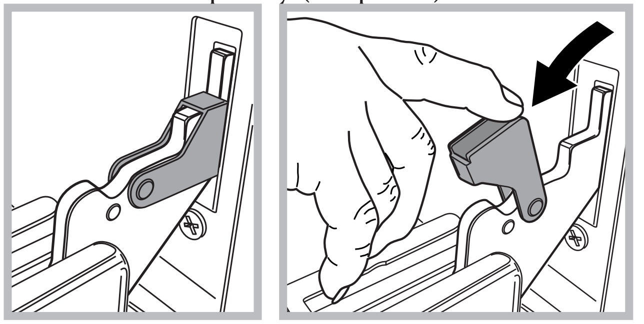
Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

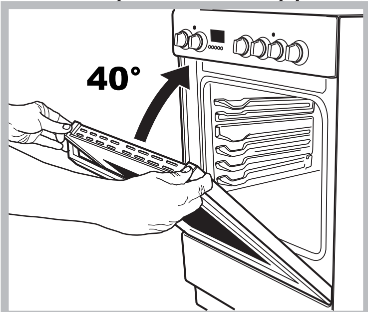
GB

Removing and fitting the oven door:

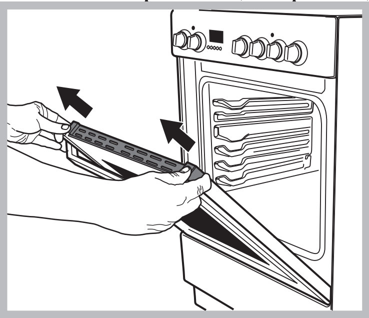
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



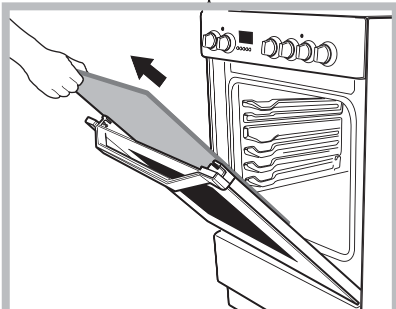
3. Close the door until the clamps stop (the door will
remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

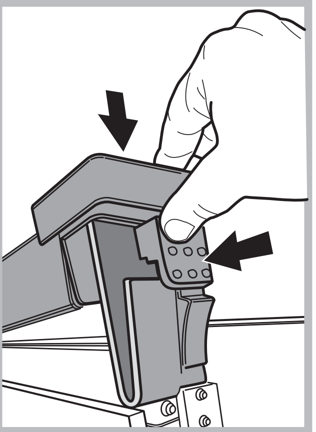


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner
door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

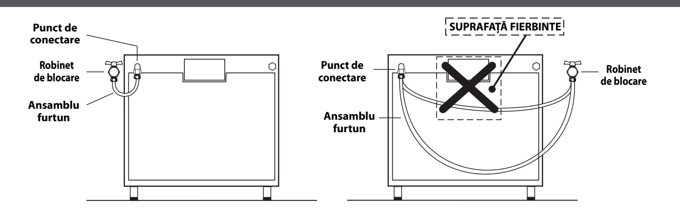
7. Replace the profile, a click will indicate that the
part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.



RO



! Este important să păstraţi acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asiguraţi-vă că acesta rămâne cu aparatul.

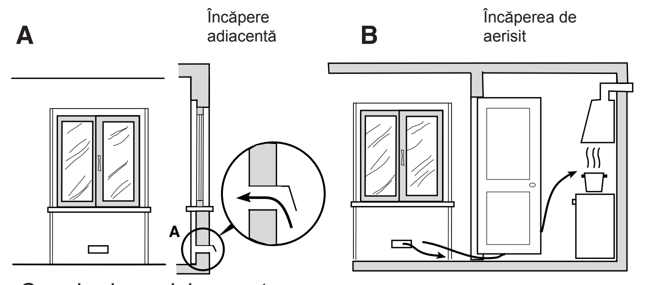
! Citiţi cu atenţie instrucţiunile: veţi găsi informaţii importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranţă.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucţiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenţie de reglare, întreţinere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la reţea.

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat şi poate funcţiona doar în încăperi aerisite în permanenţă, conform Normelor Naţionale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalată). Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secţiune a conductei de cel puţin 100 cm^2 şi trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parţial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm^2 – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranţă împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



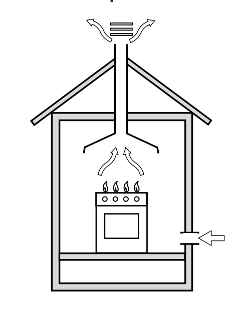
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spaţiului dintre uşă şi podea

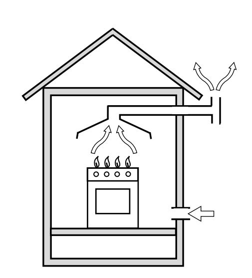
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideţi fereastra sau să măriţi viteza de rotaţie a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coş cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcţiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin şemineu sau coş de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiţi butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parţial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivniţe, etc.). Păstraţi în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizaţi, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

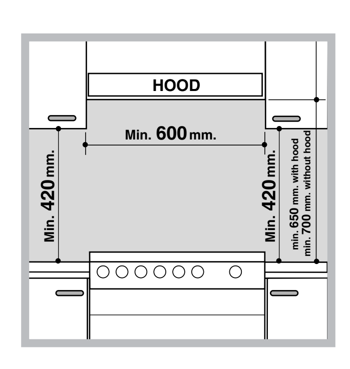
Poziţionarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalaţi aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălţimea acestora nu depăşeşte înălţimea aragazului.

! Asiguraţi-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

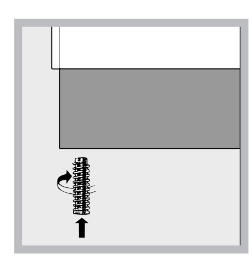
Pentru o instalare corectă:
- amplasaţi aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereţi despărţitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanţate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanţă de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanţa trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);

RO

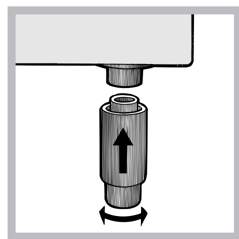


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puţin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicaţiilor conţinute în manualul de instrucţiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneţi la nivel aparatul, înşurubaţi şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montaţi pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuţa cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la reţea, este necesar să se monteze între aparat şi reţea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziţionat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asiguraţivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuţa de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuţa cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiţi priza sau ştecărul; nu folosiţi prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizaţi.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oţel, conform normelor naţionale în vigoare, numai după ce aţi verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veţi folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiţi regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naţionale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideţi racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv şi înlocuiţi garnitura de etanşare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcţionare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asiguraţivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor” (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificaţi ca furtunul să corespundă normelor naţionale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat şi 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asiguraţi-vă că furtunul:
- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăşi 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forţe, de tracţiune şi de torsiune, şi nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colţuri ascuţite, părţi mobile şi că nu este presat;
- este uşor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete şi fixat cu coliere de strângere, conform normelor naţionale în vigoare.



! Daca una sau mai multe din aceste conditii nu sunt respectate sau daca aragazul este încastrat între doua piese de mobilier – conditii clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui sa utiliza?i pentru racordare un tub flexibil din o?el (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din otel inoxidabil, pe perete, cu cuplari filetate

Verificati ca tubul si garniturile sa corespunda normelor nationale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar sa îndepartati mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tata", de 1, filetat, cilindric).

! Efectuati legatura astfel încât lungimea tubului sa nu depaseasca 2 m (la întinderea maxima); asigurati-va ca acesta nu atinge nici o componenta mobila si nu este strivit.

Controlul etanseitatii

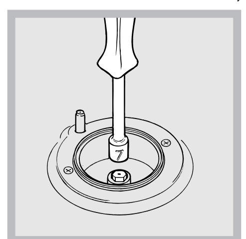
Dupa terminarea instalarii, controlati perfecta etanseitate a tuturor racordurilor folosind o solutie de sapun, însa niciodata o flacara.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat si la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzatoarelor:
1. înlaturati gratarul si extrageti arzatoarele din sediul lor;
2. desurubati duzele, folosind o cheie tubulara de 7 mm (*vezi figura*), si înlocuitile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu "Caracteristicile arzatoarelor si duzelor");*

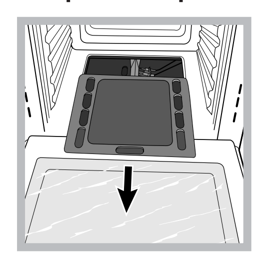


3. montati la loc toate componentele efectuând aceleasi operatii ca la demontare, dar în sens invers.

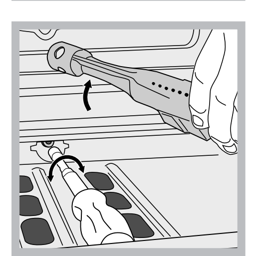
Reglarea arzatoarelor aragazului la minim:
1. rotiti busonul la minim;
2. scoateti busonul si rotiti surubul de reglare (din interiorul sau de lânga tija centrala) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
! în cazul gazelor naturale, surubul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).
3. verificati apoi ca, rotind rapid busonul aragazului, de la maxim la minim, sa nu se stinga ochiul.

! Arzatoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului



Înlocuirea duzei arzatorului din cuptor:
1. deschideti usa cuptorului la maxim;
2. extrageti fundul glisant (*vezi figura*);

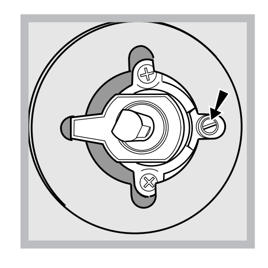


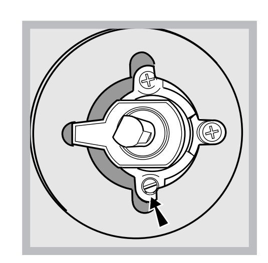
3. desurubati surubul de fixare al arzatorului si extrageti arzatorul din cuptor, dupa îndepartarea surubului V;

4. desurubati duza arzatorului folosind o cheie tubulara pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor*).

Reglarea arzatoarelor cuptorului pe gaze, la minim:

1. aprindeti arzatorul (*vezi Pornire si utilizare*);
2. rotiti busonul la minim (MIN) dupa ce ati lasat arzatorul sa functioneze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateti busonul;
4. rotiti surubul de reglare de lânga tija termostatului (vezi figurile) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
! în cazul gazelor n*aturale, suru*bul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).

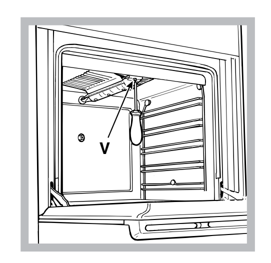




5. verificati daca, rotind repede busonul de la MAX la MIN sau daca închideti si deschideti repede usa cuptorului, flacara ramâne aprinsa.

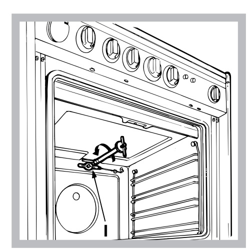
Adaptarea gratarului

Înlocuirea duzei arzatorului gril:



1. extrageti arzatorul grilului dupa ce ati scos surubul V (*vezi figura*);

2. desurubati duza arzatorului de la gril folosind o cheie tubulara pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor*)..



! Fiti foarte atenti la cablurile de la bujii si la termocupluri.
! Arzatoarele cuptorului si grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.
! Dupa ce ati efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiti eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzatoare noului gaz folosit; eticheta se gaseste la Centrele de Asistenta Tehnica Autorizate.
! Daca presiunea gazului utilizat este diferita de cea prevazuta (sau variaza) este necesar sa instalati pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele nationale în vigoare referitoare la “regulatoarele pentru gaz canalizat”.

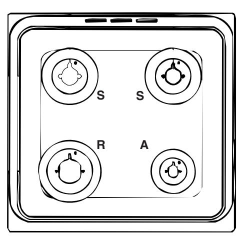
Vă recomandăm să curăţaţi cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicaţiilor cuprinse în capitolul “Întreţinerea şi îngrijirea”.

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	31x43,5x43,5 cm
Volum	l 58
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime cm 46 adâncime cm 42 înălțime 8,5 cm
Tensiunea şi frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	adaptabile pentru toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța de caracteristici
CE	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 90/396/EEC din 29/06/90 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/EECdin 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Tabelul cu caracteristicile arzatoarelor si duzelor

Tabelul 1

				Gaz lichefiat				Gaz Natural	
Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere Termică kW (pcs*)		By-pass 1/100 (mm)	Ajutaj 1/100 (mm)	Debit g/h		Ajutaj 1/100 (mm)	Debit l/h
		Normala	Redusa			***	**		
Rapid (Mare)R	100	3	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	1.9	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (Mic)(A)	51	1.0	0,4	30	50	73	71	78	95
Cuptor	-	2.6	1,0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.3	-	-	75	167	164	114	219
Presiune furnizată	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	



I6GG1G/ UA

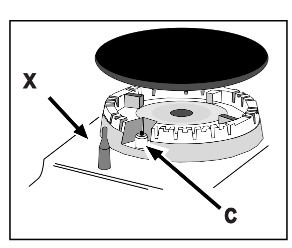
Pornire şi utilizare



Utilizarea aragazului

Aprinderea arzatoarelor

Fiecare buson al aragazului are, în dreptul sau, schita arzatoarelor; ARZATORUL comandat de buson este reprezentat cu un cerc evidentiat.
Pentru a aprinde un arzator al aragazului:
1. apropiati de arzator o flacara sau o bricheta de aragaz;
2. apasati si, în acelasi timp, rotiti busonul arzatorului în sens contrar acelor de ceasornic, pâna în pozitia maxim.
3. reglati intensitatea flacarii, dupa dorinta, rotind în sens contrar acelor de ceasornic busonul ARZATORULUI: la minim, la maxim sau într-o pozitie intermediara.



Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*C*), apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆, apoi apasati si rotiti busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, pâna când reperul ajunge în dreptul pozitiei maxim; asteptati aprinderea flacarii. În momentul în care lasati busonul, se poate întâmpla ca flacara sa se stinga. În acest caz, repetati operatiile, tinând busonul apasat mai mult timp .

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranta*(X) împotriva scaparii d e gaz, tineti apasat busonul ARZATORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a mentine flacara aprinsa si a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzatorul, rotiti busonul pâna în pozitia de oprire •.

Ajustare flacără conform cu nivelurile

Intensitatea flacăra arzătorului poate fi ajustat cu cursorului potrivit 6 nivele de putere, de la maxim la minim cu 4 poziții intermediare:



un clic va indica trecerea de la un nivel la altul, atunci când rotirea butonului.sistemul garantează o ajustare mai precis, permite pentru a reproduce intensitatea flăcării și pentru a identifica
ușurință nivelul preferat pentru diferite gătit operațiuni.

Arzător	Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Sfaturi practice pentru utilizarea arzatoarelor

Pentru a obtine un randament maxim al arzatoarelor, precum si a economisi gazul, utilizati numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proportionale cu ale arzatoarelor:

Pentru a identifica tipul arzatorului faceti referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzatoarelor si duzelor".

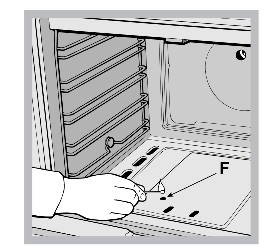
! În cazul modelelor dotate cu o reductie pentru gratar, aceasta din urma va trebui sa fie folosita doar pentru arzatorul auxiliar, când se folosesc recipiente cu diametrul sub 12 cm.

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, va recomandam sa lasati cuptorul sa functioneze în gol timp de aproximativ 1 ora, cu termostatul la maxim si usa închisa. Stingeti apoi cuptorul, deschideti usa si aerisiti camera. Mirosul care se degaja este datorat evaporarii substantelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiţi folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu asezati niciodata obiecte pe fundul cuptorului, pentru ca riscati sa deteriorati smaltul. Utilizati primul nivel al cuptorului numai când folositi rotisorul.



Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzatorul cuptorului, apropiati de orificiul F (*vezi figura*) o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI pâna la pozitia MAX.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*vezi figura*), apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆, apoi apasati si rotiti busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, pâna când reperul ajunge în dreptul pozitiei maxim; asteptati aprinderea flacarii. Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel putin 1 minut înainte de a încerca din nou sa-l aprindeti. În caz de pana de curent, puteti aprinde arzatorul cu o flacara oarecare, si de la bricheta, asa cum este descris mai sus.

RO

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranta; de aceea este necesar sa tineti apasat busonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Reglarea temperaturii

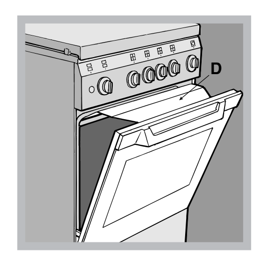
Pentru a obtine temperatura ideala coacerii alimentelor, rotiti busonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control si variaza de la MIN (150°C) la MAX (250°C). Dupa obtinerea temperaturii dorite, cuptorul o va mentine constanta, gratie termostatului.

Gril

Pentru a aprinde arzatorul grilului, apropiati de acesta o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI până în pozitia ▭. Cu ajutorul grilului se obtin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregatirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârnatilor. Asezati gratarul la nivelul 4 sau 5 si tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grasimea si a evita fumul datorat arderii ei.
Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere*, apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆ apoi apasati si rotiti busonul CUPTORULUI în sens orar, pâna la ▭. Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel putin 1 minut înainte de a încerca din nou sa-l aprindeti. În caz de pana de curent, puteti aprinde arzatorul cu o flacara oarecare, si de la bricheta, asa cum este descris mai sus.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranta; de aceea este necesar sa tineti apasat busonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

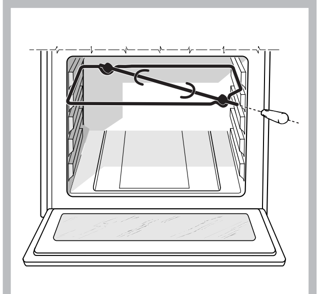
! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.



! Când folositi functia “gril” este necesar sa lasati usa cuptorului întredeschisa, punând între usa si bord un deflector D (*vezi figura*), care împiedica supraîncalzirea busoanelor.

Rotisor

Pentru a pune în functiune rotisorul (*vezi figura*) procedati astfel:



1. asezati tava la primul nivel;
2. puneti suportul rotisorului la al 4lea nivel si introduceti frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniti ROTISORUL apasând butonul corespunzator.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apasând tasta BECUL CUPTORULUI.

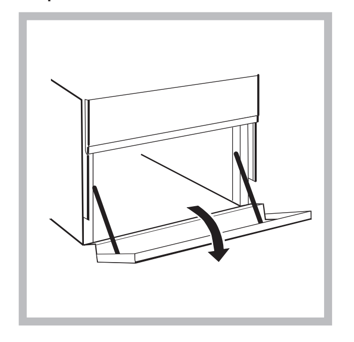
Timer

Pentru a pune în funcţiune Timerul (Cronometrul) procedaţi astfel:
1. rotiţi buşonul Timer în sens orar ↻; executaţi o rotaţie aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiţi buşonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ↺ pentru a regla timpul dorit.

Sertarul inferior

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie.

! Suprafeţele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.
! Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.



Tabelul cu recomandãri pt coacerea în cuptor

Alimente de gãtit	Greutate (Kg)	Poziþie coacere niveluri începând de jos	Temperaturã (°C)	Timp de preîncãlzire (minute)	Timp de coacere (minute)
Fãinoase					
Lasagne (Foi de aluat umplute dispuse în straturi)	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle (tãiþei)	2,5	3	210	-	75-80
Carne					
Viþel	1,7	3	230	-	85-90
Pui	1,5	3	220	-	110-115
Curcan	3,0	3	MAX	-	95-100
Gâscã	1,8	3	230	-	120-125
Iepure	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Miel	1,8	3	230	-	90-95
Peºte					
Scrumbii	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentex dentex	1,5	3	210-230	-	60-65
Pãstrãv în folie de aluminiu	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
Dulciuri					
Biscuiþi	0,5	3	180	15	30-35
Crostata (tort)	1,1	3	180	15	30-35
Tort de ciocolatã	1	3	200	15	45-50
Tort crescut	1	3	200	15	50-55
Coacere la grãtar					
Toast	n.° 4	4			4-5
Fripturã de porc	1,5	4			30
Scrumbii	1,1	4			35
Coacere la rotitor					
Viþel la frigare	1	2			80
Pui la frigare	2	2			90

Notã: timpurile de coacere sunt efectiv indicative ºi pot varia în funcþie de gusturile personale.

ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

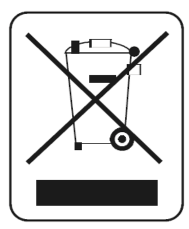
• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substante periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



Precauţii şi sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaţionale de siguranţă.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranţă şi trebuie să fie citite cu atenţie.

Norme de protecţie şi siguranţă generale

- **Aceste instrucţiuni sunt valabile doar pentru ţările ale căror simboluri apar în manualul de instrucţiuni şi pe tăbliţa de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spaţiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeţi maşina când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtaţi copiii de aparat.
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucţionaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitaţi să închideţi capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizaţi lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcţiune.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificaţi ca buşoanele să fie în poziţia • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateţi ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executaţi nici o operaţie de curăţire sau întreţinere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecţiune, nu umblaţi în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercaţi să o reparaţi singuri. Apelaţi la serviciul de asistenţă.
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experienţă sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucţiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.
- În cazul în care aragazul este plasat pe un piedestal, sã ia mãsurile necesare precauii pentru a preveni aragazul sã alunece piedestal

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătăţii omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligaţia de a le colecta separat.
  Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea naţională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziţionării unor noi produse, echivalente.
  Toţi producătorii importanţi de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineţii, colaboraţi la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

Întreţinere şi curăţire



RO

Decuplarea electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

Curăţarea aparatului

! Evitaţi utilizarea de detergenţi abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluţiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenţii praf sau bureţii care au o suprafaţă rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafaţa aparatului.

! Nu utilizaţi niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curăţării aparatelor.

- Pentru operaţiile de întreţinere curente, este suficient să spălaţi aragazul cu un burete umed, după care să-l ştergeţi cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. Clătiţi cu multă apă şi ştergeţi, după curăţire. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra
  şi arzătoarele aragazului sunt detaşabile,
  pentru a facilita curăţarea lor: spălaţi-le cu apă caldă şi detergent delicat, având grijă să scoateţi orice depunere. Apoi aşteptaţi până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curăţaţi cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – şi să verificaţi dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizaţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o lavetă moale. Evitaţi substanţele abrazive.
- Curăţaţi geamul uşii cu un burete; nu utilizaţi produse abrazive; ştergeţi cu o lavetă moale; nu folosiţi articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuţite, deoarece acestea pot deteriora suprafaţa geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.
- Oţelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conţinut mare de calcar, sau cu detergenţii agresivi (care conţin fosfor). După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiţi bine şi să îl ştergeţi. Este oportun în acelaşi timp să ştergeţi şi eventualele urme de apă.

Controlaţi garniturile cuptorului.

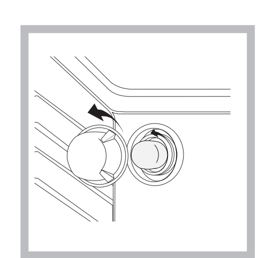
Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelaţi la cel mai apropiat Centru de Asistenţă Autorizat. Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreţinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca buşoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiţi.

! Această operaţie trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce aţi debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateţi capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubaţi becul şi înlocuiţi-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montaţi la loc capacul de sticlă şi racordaţi din nou aragazul la instalaţia electrică.

Asistenţă

Comunicaţi:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

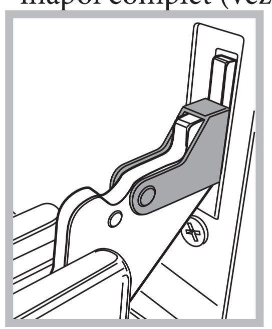
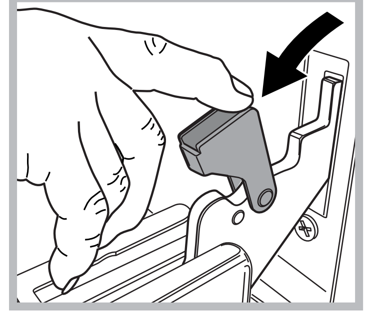


ATENŢIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeţi toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

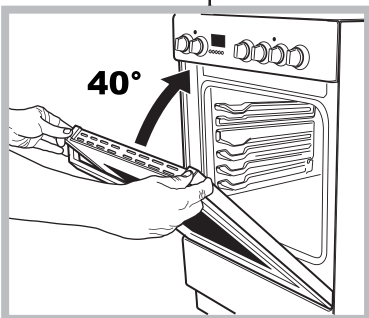
RO

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

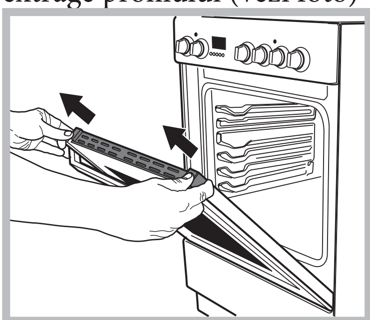
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)

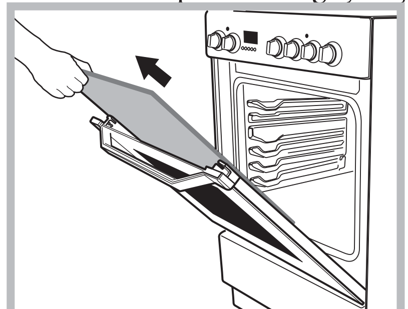
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40 ° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsați cele două butoane de pe profilul superior și extrage profilului (vezi foto)



5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de
indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".

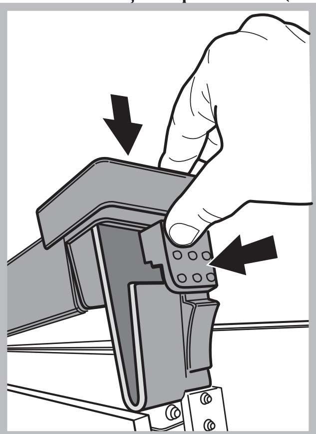


6. Înlocuiți de sticlă.

ATENȚIE! Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior
ușă de sticlă eliminat!

ATENȚIE! La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profil, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.



UA

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неі звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі інщии особі або переізду, переконаитеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

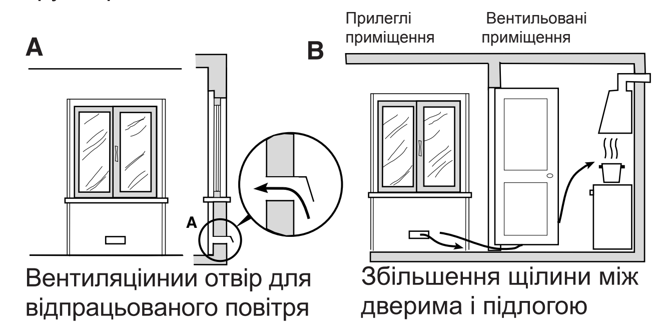
! Уважно прочитаите інструкціі: інформація про обладнання, використання и безпеку грає дуже важливу роль.

! Установка виробa має виконуватися згідно даноі інструкціі кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеніи від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де виріб буде використовано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленоі потужності).
Вхід приточноі вентиляціі, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див. малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляціиним трубопроводом назовні, як описано вище.

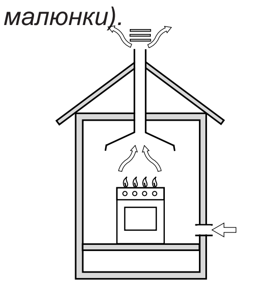


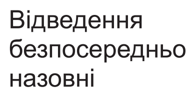
Вентиляциинии отвір для відпрацьованого повітря | Збільшення щілини між дверима і підлогою

! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

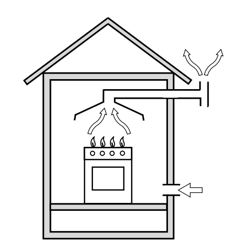
Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, якии би включався автоматично кожного разу при включенні плити (*див. малюнки*).





Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуаціі знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

Розміщення і вирівнювання

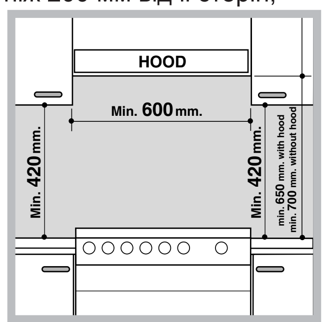
! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, esso відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
  Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*
- не розміщуите занавісок позаду плити або ближче

UA

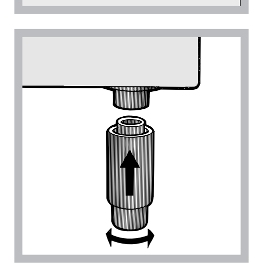
ніж 200 мм від ii сторін;



витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання
Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (*див. малюнок).*

Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.



Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахованиı на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, що:
- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуите подовжувачі и трiиники.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газовоі мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме *(див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче).* У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуите редуктори відповідно до діючих норм у страні, де буде використовано виріб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

! Для безперебіиноі роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (*див. нижче).*

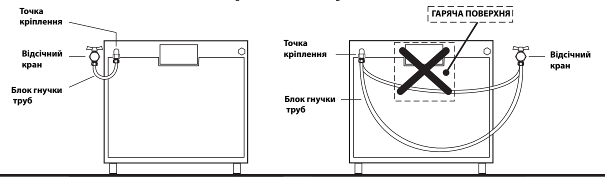
Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішніи діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконаитеся в тому, що шланг:
- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50oC;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, краів, рухомих частин і не здавлении;
- може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплении на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкии шланг в сталевому обплетенні (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючоі сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою





UA

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.
Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюима)

! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

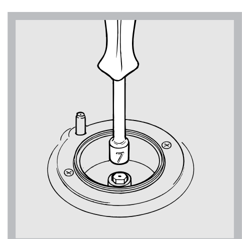
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відміннии від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

Налаштування робочоі поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним



гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

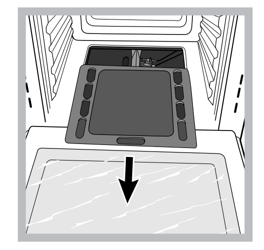
! Пальники робочоі поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

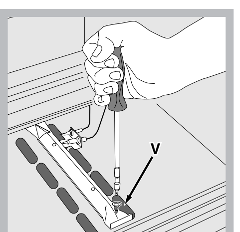
Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:
1. Заміна форсунки пальника духовки;
2. витягніть висувнии захист А (*див. малюнок);*

3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V *(див. малюнок);*
процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть ії форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).





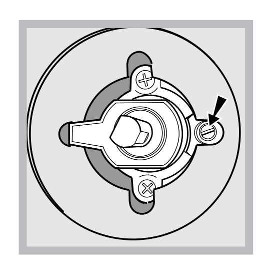
Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

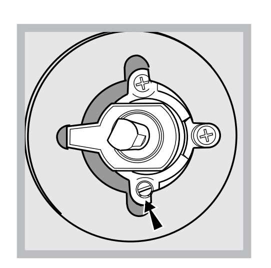
1. запаліть пальник (*див. Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішніи стороні стрижня термостата (*див. малюнки),* добиитеся маленького стіикого полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закриті дверцят духовки пальник не гаснув.

Налаштування гриля

Заміна форсунки пальника гриля:
1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите гвинти V (*див. малюнок);*

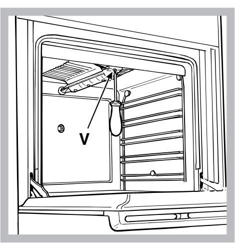




UA

2. відгвинтіть форсунку пальника гриля, користуючись спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть ії форсункою, що відповідає новому типу газу *(див. таблицю*
Характеристики пальників і форсунок).

! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.

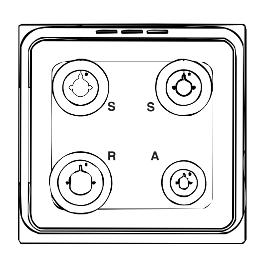


! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.

! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для “редукторів для каналізованих газів”.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	31x 43,5 x43,5 см
Об'єм	58 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 46 висота см 8,5
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
CE	Директиви ЄС: 2006/95/EC від 12/`2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/EC від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



I6GG1G/UA

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ: Канал 1/100 (мм)	Зріджений газ: Форсунка 1/100 (мм)	Зріджений газ: Пропускна здатність* г/год		Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена			***	**				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Духовка	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	132	248
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

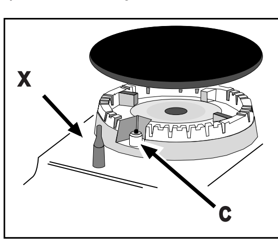
* для 15°C 1013 мбар-сухий газ *** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³
p.c.s.* - найвища теплота згорання

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неі, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочоі поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинниковоі стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я.
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинниковоі стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум, на максимум або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (*C),* спочатку натисніть на кнопку включення, відмічену символом ☆, потім натисніть до упору і одночасно обертаите проти годинниковоі стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'виться полум'я.



Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристріи електророзпалюванням* *(див. малюнок)*, не має кнопки. Досить натиснути и одночасно повернути проти годинниковоі стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(X) за відсутності полум'я, утримуите натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертаите рукоятку до упору •.
Регулювання сили полум'я

Інтенсивність полум'я пальника можна регулювати ручкою за 6 рівнями потужності, від максимального до мінімального з 4 проміжними положеннями:



перехід від одного рівня до іншого супроводжується клацанням при повороті ручки. Система має можливість більш точного регулювання для відтворення інтенсивності полум'я та легкого встановлення бажаного рівня для різних режимів приготування їжі.

Практичні поради з використання пальників

Для кращоі продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритии кришкою, і якии відповідає за розміром пальнику:

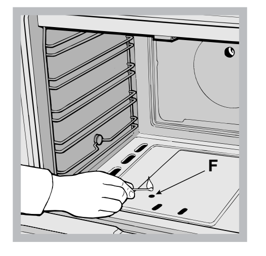
Пальник	ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі “Характеристики пальників і форсунок”.

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкриите дверцята духовки и провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуите положення 1 духовки тільки у разі використання рожна.



Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (*див. малюнок)* сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите проти годинниковоі стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.
Якщо прилад оснащений електронним пристроєм розпалювання*, перш за все натисніть на кнопку увімкнення, позначену ☆, потім натисніть до упору й одночасно обертайте проти годинникової стрілки реґулятор ДУХОВКИ на МАХ до увімкнення.

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкриите дверцята духовки і почекаите не менше 1 хвилини, перш ніж повторно

UA

спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.
! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

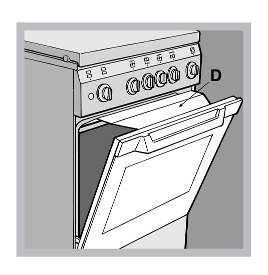
Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування іжі, обертаите рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140оС) до МАКС (250оС). Досягнувши заданоі температури, духовка підтримуватиме іі постіиною завдяки термостату.

Гриль

Для иого включення піднесіть до пальника гриля сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите за годинниковою стрілкою рукоятку ДУХОВКА д □. Гриль дозволяє одержувати золотисту скориночку на стравах і особливо показании для приготування ростбіфу, жаркого, відбивних, сосисок. Помістіть ґратку у положення 4 або 5 і деко у положення 1, щоб зібрати жири і уникнути утворення диму.

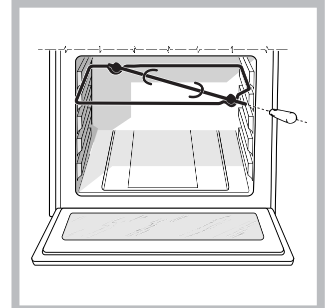
! Гриль обладнании пристроєм безпеки, тому необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.



! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення гриля.

! Під час використання грилю необхідно залишати напіввідкритими дверцята духовки, вставивши між дверцятами і панеллю управління відбивач D (*див. малюнок),* що перешкоджає перегріву рукояток.





Щоб включити рожен (*див. малюнок),* діите таким чином:
1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальнии отвір на задніи стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.

Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-якии момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

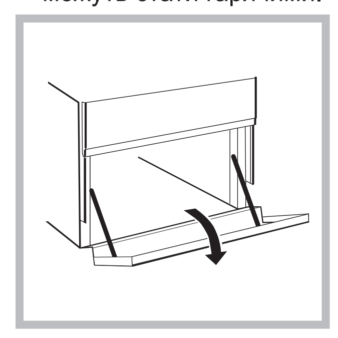
Таимер

Для включення Таимера (лічильник хвилин) діите таким чином:
1. поверніть за годинниковою стрілкою ↻ рукоятку ТАИМЕР маиже на повнии оберт, щоб завести сигнальнии дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ↺ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажании час.

Нижніи відсік
Під духовкою є відсік, якии може використовуватися для зберігання речеи або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть іх донизу (*див. малюнок).*

! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.





ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

Таблиця приготування в духовці

Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час попереднього нагрівання (у хвилинах)	Час приготування (у хвилинах)
Паста (макаронні вироби)					
Лазан'я	2,5	3	210	-	75-80
Каннеллоні	2,5	3	210	-	75-80
Локшина	2,5	3	210	-	75-80
М'ясо					
Телятина	1,7	3	230	-	85-90
Курка	1,5	3	220	-	110-115
Індичка	3,0	3	MAX	-	95-100
Качка	1,8	3	230	-	120-125
Кріль	2	3	230	-	105-110
Свинина	2,1	3	230	-	100-110
Молода баранина	1,8	3	230	-	90-95
Риба					
Скумбрія	1,1	3	210-230	-	55-60
Зубатка	1,5	3	210-230	-	60-65
Форель у фолії	1,0	3	210-230	-	40-45
Піцца					
Неаполитанська	1,0	3	MAX	15	30-35
Торти					
Печиво	0,5	3	180	15	30-35
Пиріг	1,1	3	180	15	30-35
Шоколадний торт	1	3	200	15	45-50
Дріжджова випічка	1	3	200	15	50-55
Готування на грилі					
Тости	4 шт.	4			4-5
Свині ребра	1,5	4			30
Скумбрія	1,1	4			35
Готування на рожні					
Телятина на шампурі	1	2			80
Курка на шампурі	2	2			90

Зауваження: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструиована відповідно до міжнародних норм безпеки.
Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- **Дані вказівки діисні тільки для краін призначення, чиї символи зображені на брошурі и на серіиніи табличці.**
- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі діі дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накриваите скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовии кран був закритии.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричноі розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостіино полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.
- Якщо плита розташована на п'єдестал, вжити необхідних запобіжні заходи для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуитесь місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європеиська директива 2002/96/CE з відходів від електричноі и електронноі апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичаиному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециклювання матеріалів, що входять до іхнього складу і з метою усунення потенціиноі шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленоі корзини, зображеніи на всіх виробах, нагадує про необхідність окремоі утилізаціі
  Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типа.
  Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору і переробки відпрацьованоі техніки.

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіденного часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергіі.
- Підтримуите в робочому стані і миите ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати
  втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

INDESIT

UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

Чищення вироба

! Уникаите використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозіиноі обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подряпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуите прилади для миття парою або високим тиском.

- Для звичаиного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі и гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і неитральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуите спеціальні засоби. Добре промиите водою і висушіть після миття. Не використовуите абразивні порошки або їдкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миите їх в гарячіи воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання и перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуите гарячу воду і миючии засіб, добре промиите і витріть м'якою тканиною. Уникаите абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів , після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичаинии посуд, зокрема в посудомииніі машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття. І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

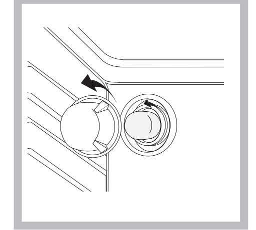
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наиближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблоковании або иого буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (*див. малюнок).*
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Допомога

Повідомте:

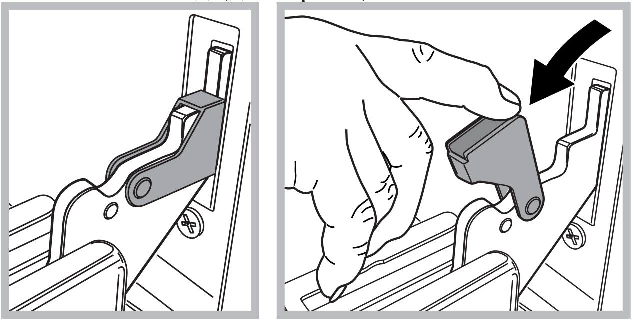
- модель плити (модель)
- сериинии номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленіи до плити і / або на упаковці.

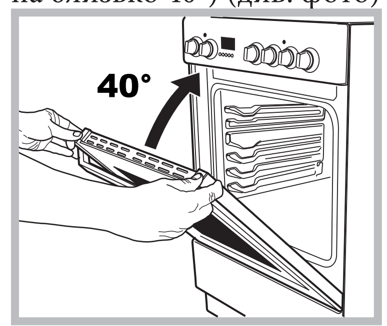
UA

Знімання та встановлення дверцят духовки

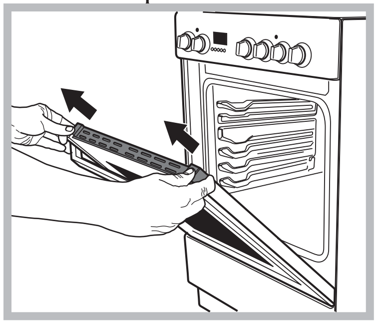
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



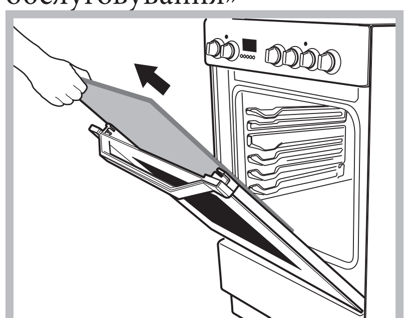
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»

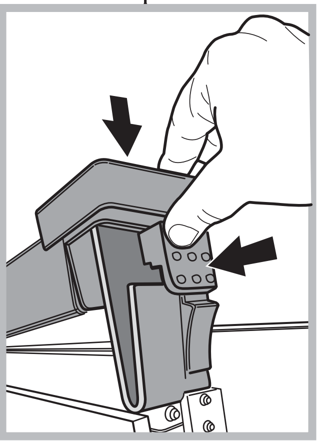


6. Поставте скло назад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

07/2013-195114546.00
XEROX FABRIANO